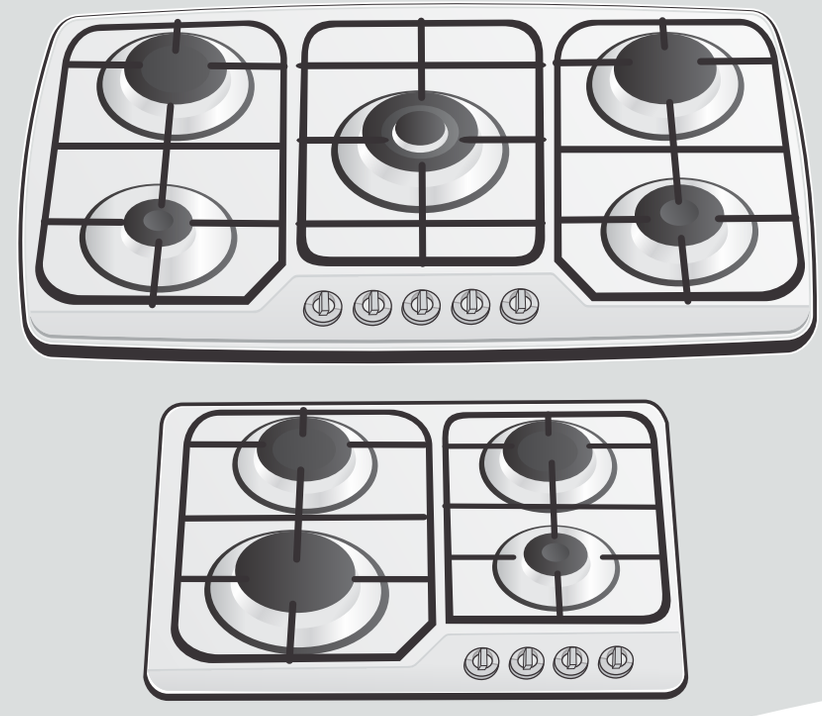
Thinking of you

Electrolux

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Parrilla a gas



MODELOS

ETGC24R0MMKS

ETGC30T0MMKS

ATENCIÓN

"Si su cordón de alimentación se daña,
este deberá ser reemplazado por un técnico
especialista ya sea del fabricante o del distribuidor."
"Contacte al técnico de servicio
autorizado para reparación y mantenimiento del
equipo" e "Electrolux Comercial, S.A. de C.V."

C30(5,6)E_MEXICO
110624P

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Gracias por elegir Electrolux como marca para su parrilla a gas

Las parrillas a gas Electrolux han sido concebidos bajo altísimos estándares técnicos. Poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aun más comodidad al usuario. Para que usted pueda disfrutar todos los recursos que su nueva encimera a gas ofrece, Electrolux creó este Manual. Con orientaciones simples y prácticas usted conocerá sus funciones y aprenderá la manera de operar este aparato de modo adecuado y seguro.

Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizar parrilla a gas a gas y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

Electrolux una vez más fabrica lo mejor en lo que se refiere a electrodomésticos.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.

Índice

Descripción del producto.....03
Seguridad.....04
Escape del gas.....08
Instalación.....09
Como usar.....16
Prevenciones y consejos.....18
Limpieza y mantenimiento.....21
Solución de problemas.....25
Especificaciones técnicas.....26

Parrilla a gas para empotrar (Para gas L.P. y gas Natural)
Modelos: ETGC30T0MMKS y ETGC24R0MMKS

.

Presión de gas: L.P.: 2,75 kPa ; gas Natural: 1,75 kPa
120 V~ 60 Hz 0,05 A

.

Capacidad térmica de quemadores:

Modelos: **ETGC24R0MMKS**		**ETGC24R0MMKS**	
Gas Natural	Gas L.P.	Gas Natural	Gas L.P.
1QTI de 3 700 kJ/h	4 500 kJ/h	3 700 kJ/h	4 500 kJ/h
1QDI de 3 700 kJ/h	4 500 kJ/h	9 500 kJ/h	9 500 kJ/h
1QC de 9 500 kJ/h	9 500 kJ/h	-------	-------
1QTD de 3 700 kJ/h	4 500 kJ/h	3 700 kJ/h	4 500 kJ/h
1QDD de 6 500 kJ/h	7 500 kJ/h	2 500 kJ/h	3 500 kJ/h

⚠

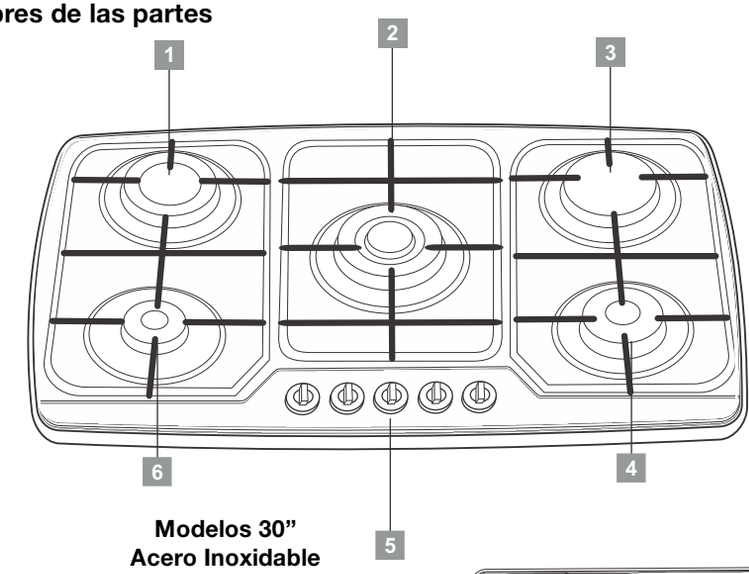
El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

Esta parrilla a gas ha sido proyectado para uso doméstico. No se recomienda su uso para fines comerciales, industriales y/o en laboratorios.

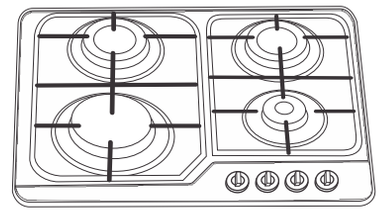
El aparato que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

Descripción del producto

Nombres de las partes



Modelos 30”
Acero Inoxidable



Modelos 24”
Acero Inoxidable

1. Quemador rápido
2. Quemador de triple llama
3. Quemador semi rápido
4. Quemador semi rápido
5. Perillas de control
6. Quemador auxiliar

El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la parrilla de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen la parrilla, aún cuando esta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la parrilla, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o apagada.

Para el usuario / instalador

Cuidados con las partes eléctricas

Desconecte la parrilla, del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.

Nunca desconecte la parrilla tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe.

No modifique el enchufe de su parrilla.

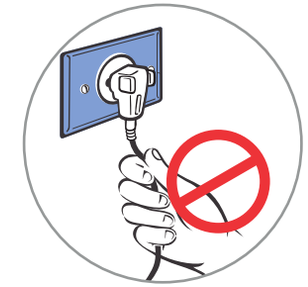
No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

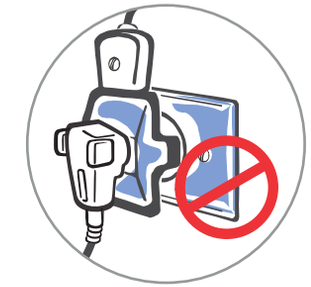
Es peligroso modificar las especificaciones o características de la parrilla.

Tome cuidado para no apoyar la parrilla sobre un cable eléctrico.

Conecte su parrilla a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".

Cuidados con alimentos y utensilios





Al utilizar aceite o manteca al freir, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son flamables.

No utilice ollas con fondo concavo o convexo para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la encimera.

NO TOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE, PARRILLAS O ÁREAS CERCA DE LOS QUEMADORES. Los quemadores de superficie pueden estar calientes aunque las llamas no sean visibles. Las áreas cerca de los quemadores de superficie se pueden volver suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otro material inflamable toque estas áreas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están la encimera todo gas y las superficies frente a ésta.

Nunca modifique ni altere la construcción de la parrilla todo gas al remover los paneles, el alambrado o cualquier otra parte del producto.

No utilice parrillas en encimeras de estufa con quemadores sellados de gas. Si usted utiliza una parrilla de encimera de gas sobre un quemador sellado de gas, este causará combustión incompleta y puede resultar en exposición a niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares actuales permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Nunca descuide los quemadores en posiciones de alto calor – Los rebosamientos producen humo y derrames de grasa que se pueden

Errado

Errado

Correcto

prender u ollas que han hervido en seco se pueden fundir.

Revestimientos Protectores – No utilice papel de aluminio para revestir las hornillas. Los revestimientos protectores u papel de aluminio pueden interferir con el calor, la distribución de aire y la combustión. Pueden presentarse daños a la encimera o lesiones personales.

Utensilios Vidriados para Cocinar – Solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio – cerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para el servicio de la encimera todo gas sin rompimiento debido a cambios repentino de temperatura. Revise las recomendaciones del fabricante para el uso de la parrilla todo gas.

No utilice Cubiertas Decorativas para los quemadores de la parrilla. Si se enciende accidentalmente un quemador, la cubierta decorativa se puede calentar y posiblemente fundir. Usted no podrá ver si el quemador está encendido. Pueden presentarse quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. Se pueden causar daños a la cubierta o a los quemadores debido a que las cubiertas pueden ocasionar sobrecalentamiento. El aire del quemador se podrá bloquear y causar problemas de combustión.

Cuidados con la limpieza

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la encimera del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la parrilla fría.

Antes de limpiar cualquier parte de la parrilla, asegúrese que los controles estén en OFF.

Retire derrames y suciedad gruesa tan pronto como sea posible.

La limpieza regular reduce el numero de limpiezas posteriores.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su parrilla siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes..

Cuidados generales

Evite que animales se acerquen a la parrilla, principalmente si está encendida. Las partes cerca de los quemadores y las partes externas pueden causar quemaduras.

Evite la instalación de la encimera cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de encimera, etc.

Verifique siempre que las perillas estén en la posición "0" (apagado) cuando no se esté utilizando la encimera.

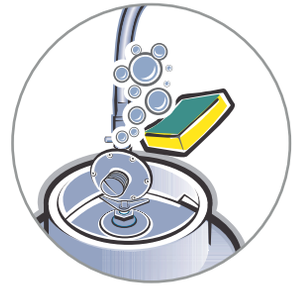
Si falta electricidad, cerciórese de que ningúna perilla de la encimera esté abierta antes de usar un fósforo para encender la llama.

Nunca use llamas o chispas para ubicar escapes de gas pues estas podrían provocar explosiones.

Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

Vacaciones

Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la parrilla del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.



⚠

NO use dos unidades de quemador para calentar un recipiente grande como un asador o una parrilla, ni permita que los utensilios de cocina hiervan en seco. La superficie de la base del recipiente en cada una de estas situaciones puede causar descoloramiento o deterioro de la superficie de cocción del aparato, y dañar las parrillas y unidades de quemador.

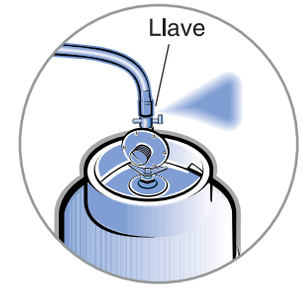
⚠

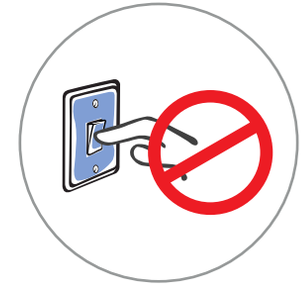
Si su cordón de alimentación se daña, este deberá ser reemplazado por un técnico especialista ya sea del fabricante o del distribuidor.

Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en el frente de la encimera que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su encimera recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema





Instalación

Desempaque

01. Lleve el aparato hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externo.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
03. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

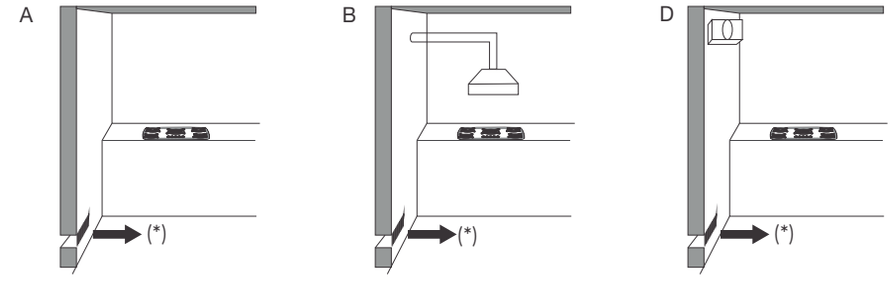
Eligiendo el lugar

Las parrillas no deben instalarse en una habitación con menos de 20m³ de volumen. Si se instalan en una habitación con menos de 5m³ de volumen, se requiere una ventilación de aire efectiva de 110cm². Si se instala en una habitación con volumen entre 5m³ y 10m³, se requiere una ventilación de aire efectiva de 50cm², mientras que si el volumen es mayor a 11m³, no se requiere ventilación de aire. En el caso que la habitación tenga una puerta que abra directamente al exterior, no se requiere ventilación de aire, mismo que el volumen sea de 5m³ a 11m³. Si en la misma habitación hay otro aparato que usa combustible, debe consultarse un experto para determinar los requerimientos de ventilación.

Nunca debe instalarse una parrilla en un baño o garaje. Antes de hacer el corte del mueble para empotrar la parrilla, asegúrase que la distancia mínima entre la parte trasera de la parrilla y la pared sea del mínimo 55mm, que sea de 100mm entre los laterales de la parrilla y los muebles o la pared lateral. La distancia mínima hasta un mueble superior o campana debe ser de 700mm.

El uso de un aparato de gas resulta en la producción de calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese que la cocina esta bien ventilada, mantenga aberturas de ventilación natural o instale un aparato para ventilación.

El uso prolongado del aparato puede necesitar de ventilación adicional, se a través de una ventana abierta o de la instalación de una campana.



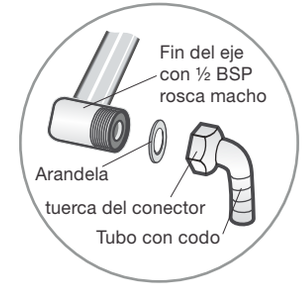
*air inlet minimum section: 100cm²

Instalación

Una vez instalada la parrilla, remueva el plástico protector que viene de fábrica.

Toda la instalación de gas debe ser hecha por una persona calificada. El fabricante no se hace responsable por ningún daño causado por no seguir las instrucciones de instalación de este manual.

El final del tubo incluye un codo con rosca GJ ½", que debe fijarse tal y como muestra la imagen. Atornille las partes sin usar mucha fuerza.



La parrilla debe instalarse por una persona calificada. Asegurase que una vez instalada, hay acceso suficiente caso necesite algún servicio.

Instalación del gas

01. Esta parrilla a gas ha sido proyectada para el uso con gas L.P. y gas natural

02. Use sempre un regulador de presión (exclusivo para parrilla) para cualquier tipo de cilindro. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse a cada 5 años.

    Datos técnicos del regulador :

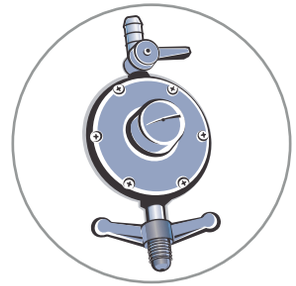
    • Presión: 200 mm C. A.
    • Consumo máximo: 2 kg/h

03. Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20°C y mayores que 100°C, asegúrese que:

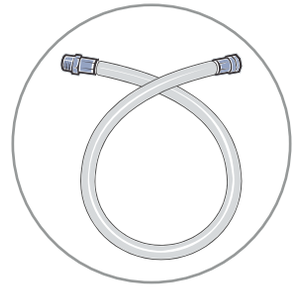
    • La manguera no tenga enmiendas.
    • No la pase por detrás de la encimera ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
    • La largura de la manguera debe ser inferior a 125 cm.

04. Si es posible, instale el cilindro fuera de la encimera, en un lugar protegido y bien ventilado.

05. La entrada de gas debe estar puesta de forma que la manguera pase por detrás de la encimera, utilice una manguera flexible metálica de 1/2 pulgada con adaptador para conectarla a la encimera.



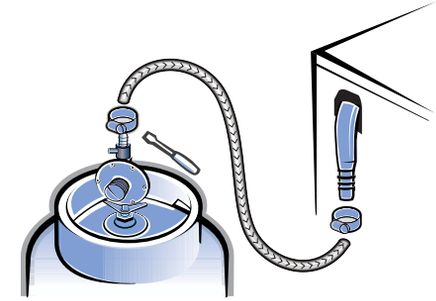
Regulador de Presión

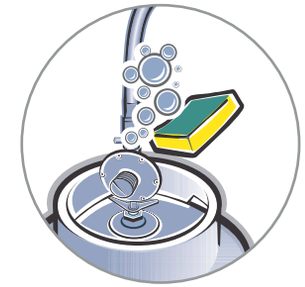


Tubo Flexible Metalico

Instalación de la manguera

01. Ponga la abrazadera de metal en la punta de la manguera.
02. Ponga la manguera en el punto de entrada de la encimera y presione la abrazadera.
03. Ponga la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera y conéctela al regulador de presión. Presione la abrazadera.
04. Atornille con cuidado el regulador de presión al cilindro.
05. Después de la instalación, verifique si hay algún escape de gas, utilizando espuma de jabón o detergente líquido.

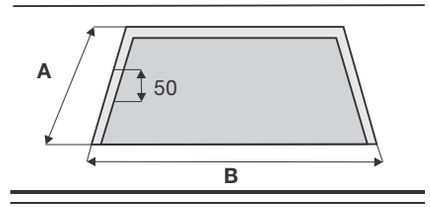




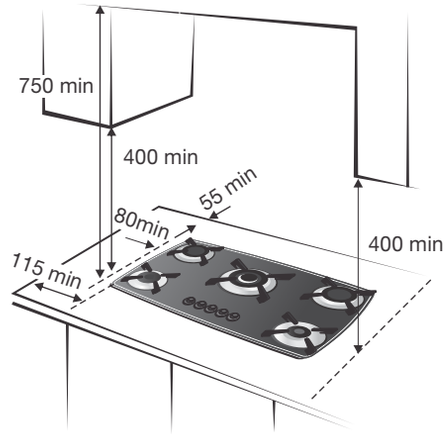
⚠

En caso de dudas o aquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

Dimensiones de corte (mm)



Modelo	A	B
ETGC24R0MMKS	473 mm	553 mm
ETGC30T0MMKS	473 mm	728 mm

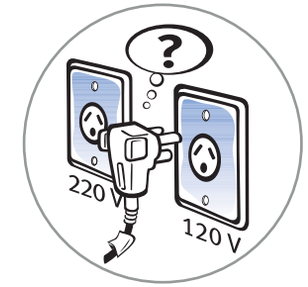


Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la encimera, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.

120 V~ 60 Hz 0,05 A

01. Antes de conectar su parrilla, verifique que la tension (voltaje) del tomacorriente es la misma que indica la etiqueta localizada en la terminación del enchufe (en el cable eléctrico).
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su encimera de acuerdo con la norma nacional.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigor.
04. Si el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son faciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la encimera.
05. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la encimera, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la parrilla.



⚠

En caso de tener alguna duda, consulte un electricista.

No modifique el enchufe de su parrilla.

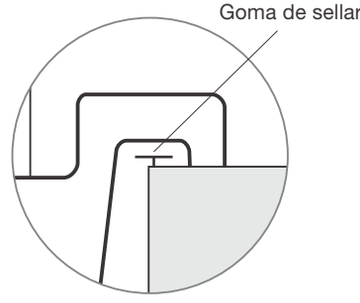
No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la parrilla.

Instalación de la parrilla en el mostrador

Siga los siguientes pasos:

1. Coloque las gomas selladoras provistas con la encimera en los bordes del corte sin que salgan para fuera
2. Coloque la parrilla asegurándose que esta centrada
3. Fije la parrilla con los tornillos y abrazaderas como muestra la imagen. Una vez los tornillos estén bien fijos, se puede retirar el acceso de goma de sellar.



El borde de la encimera forma un sellado que previene la entrada de líquidos.

Conversión de Gas Natural a Gas Licuado o de Gas Licuado para Gas Natural

1. Asegúrese que la llave de gas está en la posición off (cerrado)
2. Desconecte la encimera del suministro eléctrico
3. Retire las parrillas, tapa de los quemadores, anillos y perillas
4. Con la ayuda de una llave inglesa de 7mm, destornille los inyectores y reemplácelos con los apropiado.

Para ajustar el gas, use un destornillador para soltar el tornillo de paso, que esta localizado en el centro de la llave de control de gas. Una vez terminado, cambie la etiqueta del producto con la nueva, instalándola en la parte inferior del producto.

⚠

La conversión de gas debe realizarla una persona calificada para este tipo de servicio.

Note que este producto fue proyectado para ser utilizado en gas LPG, pero puede convertirse a gas natural, una vez se utilizan los inyectores correctos y se hace el ajuste apropiado.

Como usar

Antes de usar la parrilla por primera vez

01. Limpie la cubierta removiendo todos los residuos de adhesivo.
02. El aislamiento térmico de la parrilla produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. Todos los accesorios, inclusive las parrillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

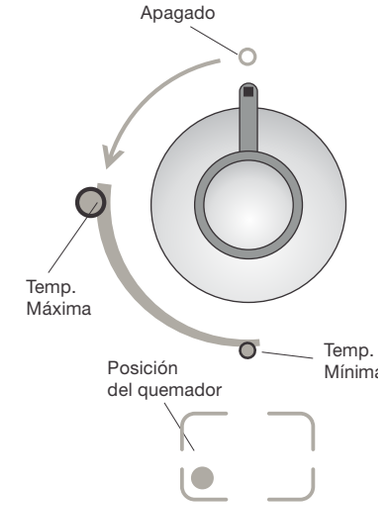
Encendido de quemadores

Para encender, presione la perilla y gírela hacía la izquierda para la posición máxima. Antes de soltar la perilla, asegúrese que la llama este bien repartida. Si el quemador no enciende, gire para la posición apagado y inténtelo de nuevo.

En caso de falla en el encendido eléctrico, puede encender el quemador manualmente. Tome cuidado cuando haga el encendido manual.

El encendido eléctrico no debe usarse por más de 15 segundos. Si pasado este tiempo el quemador no enciende, no utilice mas el encendido eléctrico, espere por 1 minuto, y luego inténtelo de nuevo.

En caso que la llama se apague, cierre la perilla y no intente encenderla nuevamente hasta que haya pasado un minuto.



Para asegurar la eficiencia máxima del quemador, utilice utensilios con fondo plano y del tamaño exacto del quemador, según la siguiente tabla:

Quemador	Min. Diámetro	Max. Diámetro
Triple llama	240 mm	260 mm
Rápido	180 mm	260 mm
Semi rápido	120 mm	220 mm
Auxiliar	80 mm	160 mm

Si utiliza una cacerola mas pequeña que el tamaño recomendado, la llama se dispersará afuera del fondo de la cacerola, por lo que puede quemar la manija.

Cuando use una olla o cacerola con fondo cóncavo o convexo, usted puede poner una parrilla accesorio encima de la parrilla provista.

Prevenciones y consejos

Prevenciones

01. Mientras cocine evita tocar las parrillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Evite el ingresso de niños a la parrilla mientras está cocinando.

Recomendaciones importantes

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (fig.3).

Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniedo la ebullición.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la parrilla.

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla.

Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla.

Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.

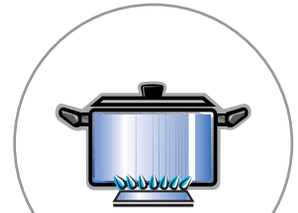


Fig.1

Fig.2

Fig.3

Tamaño de la Llama

Para la mayoría de las cocciones – comience por la posición más alta del control y luego gire a una menor hasta completar el proceso. Utilice las recomendaciones que se dan a continuación como una guía para determinar el tamaño apropiado de llama para varios tipos de cocciones. El tamaño y tipo de utensilio a utilizarse y la cantidad de alimento que se esté cocinando tendrán influencia en el ajuste necesario para la cocción.

Para freír en aceite abundante – Utilice un termómetro y ajuste el botón de perilla de encendido, de acuerdo con éste. Si el aceite está muy frío, la comida absorberá el aceite y puede quedar grasosa. Si el aceite está muy caliente, la comida se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No intente freír con demasiado aceite la comida de una vez puesto que ésta ni se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tamaño de Llama	Tipo de Cocción
Llama alta	Inicio de la mayoría de las comidas; para hervir agua; al colocar el recipiente en la parrilla.
Llama media	Para mantener a fuego lento; espesar salsas; cocer al vapor.
Llama baja	Mantiene en cocción los alimentos; escalfar; estofar.

El color de la llama es la clave para un ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es clara, azul y difícilmente visible en un cuarto bien iluminado. Cada cono de la llama debe ser continuo e intenso. Limpie o ajuste el quemador si la llama es amarilla-anaranjada.

Utensilios de aluminio

El punto de fundición del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales, se debe tener cuidado al usar ollas o sartenes de aluminio. Si se deja que hiervan en seco, no solo los utensilios se arruinarán, sino que también se pueden ocasionar daños permanentes en forma de ruptura, fusión o marcas pueden afectar la superficie de cerámica vidriada.

Los recipientes con base en aluminio deslizante o revestimiento de cobre sobre la encimera pueden ocasionar marcas metálicas en la superficie. Estas marcas deben ser removidas inmediatamente después que la encimera se haya enfriado usando la crema de limpieza para encimeras. Las marcas metálicas se pueden volver permanentes si no son removidas antes de usarlas.

Elementos para cocinar (acero fundido, metal, cerámica o vidrio) con bases ásperas pueden marcar o rayar la superficie de la encimera. No deslice ningún metal o vidrio por la encimera. No cocine alimentos directamente en la superficie de la encimera sin un recipiente.

No deje caer objetos duros o pesados sobre la encimera de vidrio, estos pueden hacer que se cuartee.

Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar cualquier parte de la parrilla, asegúrese que los controles estén en OFF y la parrilla esté FRÍA. Retire derrames y suciedad gruesa tan pronto como sea posible. La limpieza regular reduce el numero de limpiezas posteriores.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro.

No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido electrónico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la encimera, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contato con las superfícies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periodicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

No se recomienda usar estropajos, ya que deterioran la superfície.

Aluminio (Partes en buen estado) y Vinilo: Utilice agua caliente, enjabonada y un trapo. Seque con un paño limpio.

Botones de Control en Vidrio pintados y en Plástico, Partes del armazón y partes decorativas en buen estado: Para limpieza general use agua jabonosa caliente y un trapo. Para grasas más difíciles, aplique un detergente líquido directamente sobre la superficie. Déjelo sobre la superficie de 30 a 60 minutos. Enjuague con un trapo húmedo y seque. NO use limpiadores abrasivos sobre alguno de estos materiales; se puede pelar.

Panel de Control: Limpie el panel de control después de cada uso. Antes de limpiar el panel de control ponga todos los controles en OFF y remueva los botones de control. Para remover, hale cada botón fuera del eje. Limpie empleando agua caliente jabonoso y un paño. Asegúrese de exprimir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente al limpiar alrededor de los controles. El exceso de agua en o alrededor de los controles puede ocasionar daños al aparato.

Partes decorativas en buen estado en acero inoxidable y cromo: Para remover la mayoría de las manchas, restriegue suavemente con una esponja de nylon jabonosa. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amoniaco. Para manchas difíciles cubra la mancha por 30 minutos con una toalla de papel empapada en amoniaco, restriegue con una esponja de nylon y enjuague con agua limpia. Se recomiendan limpiadores hechos especialmente para acero inoxidable o cromo. Las manchas azulosas en estos materiales son causadas por sobrecalentamiento y no se pueden remover. Remueva todos los limpiadores, o de otra forma la superficie se puede manchar durante próximos calentamientos. NO use limpiadores de hornos en spray sobre al encimera a gas.

Esmalte Porcelanizado (Parrillas de Quemador, recipientes del quemador (algunos modelos), Anillos de Quemador (algunos modelos), superficie de la encimera a gas): Restregando suavemente con un paño enjabonado se quitarán la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución de 1:1 de agua limpia con amoniaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada en amoniaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y limpie con un paño limpio o toalla de papel. Retire todos los limpiadores o la porcelana puede dañarse durante calentamiento futuro. NO use limpiadores de atomizador para horno en la encimera.

Quemadores de Superficie: Los orificios en los quemadores de su encimera deben conservarse limpios siempre para un encendido adecuado y una llama completa y uniforme. Limpie los orificios del quemador

rutinariamente con alambre o aguja de calibre pequeño y especialmente después de derrames que pudieran obstruir estos orificios.

Para limpiar, remoje los quemadores en una solución 1:1 de amoniaco y agua por 30 a 40 minutos. En manchas persistentes, refriegue con jabón y agua o un limpiador de abrasivo suave y un paño húmedo. Seque completamente los quemadores en un horno caliente por 30 minutos. Luego reemplácelos, asegurándose que estén colocados y nivelados. NO lave las unidades de quemadores en el lavaplatos.

Limpieza general

NO utilice un limpiador para encimeras cuando esté caliente. Los vapores pueden ser peligrosos para su salud, y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio. Asegúrese de que los controles estén en OFF. No use limpiadores comerciales para horno en cualquiera de las partes de la encimera. Puede presentarse daño en el acabado o en las partes.

Una limpieza correcta y consistente es esencial para mantener su encimera resistente al calor. Los derrames y salpicaduras se deben limpiar usando una toalla de papel limpia y agua jabonosa. Esto se debe hacer tan rápido como sea posible después de que se presente el derrame, o luego de terminar la cocción, o por último, antes de usar de nuevo la parrilla.

Tenga precaución si la parrilla está caliente. Para derrames, salpicaduras o materiales quemados pesados, use raspador de cuchillas de afeitar. Sostenga el raspador a un ángulo de 30 grados y remueva los derrames de comida o residuos de comida quemada.

La parrilla está diseñada para hacer más fácil la limpieza. Debido a que los cuatro quemadores están sellados, la limpieza es fácil cuando los derrames se limpian inmediatamente. Limpie con un paño limpio y húmedo y seque.

Para derrames de azúcar:

Los derrames de azúcar pueden causar abolladuras en la superficie de su parrilla. Por tanto, usted debe comenzar limpiando los derrames mientras que la encimera todavía este caliente.

Termine el proceso de limpieza aplicando una crema limpiadora para parrillas de vidrio resistentes. Aplique el limpiador con una toalla de papel limpia y humedecida. Enjuague con una toalla de papel humedecida con agua limpia y seque. Limpie siempre la encimera completamente para evitar calentar cualquier residuo del limpiador.

No use lo siguiente en la parrilla de vidrio resistente al calor:

01. Esponjilla metálica o de tela, de plástico abrasivo o nylon. Estas pueden rayar la encimera y hacer más difícil la limpieza posterior.
02. Cualquier cosa que se pueda fundir (plástico, papel de aluminio, azúcar o comida con alto contenido de azúcar).
03. Limpiadores para trabajo pesado, corrosión o quitamanchas.
04. Blanqueadores con cloro, amoniaco, ácido fluorhídrico y cualquier otra clase de limpiadores químicos. Estos pueden decolorar la encimera.
05. Esponjas, paños o tollas para platos. Utilice siempre una toalla de papel nueva para limpiar la encimera. Las hilachas o mugre que quedan de un paño o esponja en la encimera se pueden quemar y causar decoloración.

Para limpiar las parrillas del quemador

Asegúrese que los quemadores y las parrillas estén frías antes de coger con las manos, un coge-ollas, paños para limpiar sobre éstas. Las parrillas de acero fundido pueden lavarse con agua caliente y jabón. Enjuague completamente y seque las parrillas con un paño – no las coloque en la encimera mientras que estén húmedas. Asegúrese que las parrillas estén colocadas con seguridad en los quemadores.

Para remover comida quemada, coloque las parrillas en un recipiente cubierto o bolsa plástica. Agregue un cuarto de taza de amoniaco y remoje por 30 minutos. Lave, enjuague bien y seque. Se puede usar un limpiador con abrasivo en manchas persistentes.

Si el electrodo está dañado o roto, el quemador de superficie no encenderá debido a que este no chispea. El encendido manual es posible con un fósforo.

Para un apropiado flujo de gas y encendido del quemador no permita que entren al tubo de apertura de gas derrames, comida, agentes de limpiadores o cualquier otro material.

El gas debe fluir libremente a través del pequeño hueco en el orificio de latón para que los quemadores enciendan apropiadamente.

Si el orificio de la apertura de gas se ensucia u obstruye, use un alambre delgado o aguja para limpiar.

Mantenga SIEMPRE la tapa del quemador en su lugar cuando un quemador de superficie esté en uso.

Solución de problemas

ESP

Antes de llamar para servicio, revise esta lista. Esto puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye ocurrencias comunes que no son el resultado de fabricación o materiales defectuosos en este aparato.

Ocurrencia	Posible solución
No hace chispa cuando enciende el quemador	Verifique que el aparato está conectado al suministro eléctrico.
	Verifique el disyuntor residencial.
	Verifique el fusible.
	Verifique que la tapa del quemador y la corona está bien colocados.
El quemador tiene llama dispar	Verifique que el inyector no está bloqueado y la corona del quemador está limpia de residuos de comida.
	Verifique que la tapa del quemador y la corona está bien colocados.

Especificaciones técnicas

MODELO	ETGC24R0MMK(*)
*Color	S
Material de la mesa / *Table material*	Acero inoxidable / *Stainless steel*
Capacidad / *Capacity*	24”
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	120 V~ 60 Hz
Tipo Gas / *Gas type*	LPG / NG
Presión Gas / *Nominal pressure*	Para gas L.P. 2,75 kPa Para gas Natural: 1,75 kPa
Quemadores / *Burners*	4
Potencia / *Power*	Ver etiqueta de marcado
Dimensiones (A x H x P) mm / *Dimensions (W x H x D)*	590 mm x 115 mm x 500 mm
Peso neto / *Net weight*	9,5 kg

*Color: B=Negro/*Black*, S=Acero Inoxidable/*Stainless steel*

MODELO	ETGC30T0MMK(*)
*Color	S
Material de la mesa / *Table material*	Acero inoxidable / *Stainless steel*
Capacidad / *Capacity*	30”
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	120 V~ 60 Hz
Tipo Gas / *Gas type*	LPG / NG
Presión Gas / *Nominal pressure*	Para gas L.P. 2,75 kPa Para gas Natural: 1,75 kPa
Quemadores / *Burners*	5
Potencia / *Power*	Ver etiqueta de marcado
Dimensiones (A x H x P) mm / *Dimensions (W x H x D)*	760 mm x 115 mm x 500 mm
Peso neto / *Net weight*	12,5 kg

*Color: B=Negro/*Black*, S=Acero Inoxidable/*Stainless steel*

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PARA SU SEGURIDAD	Presión de Gas
Si huele a gas **- Abra las ventanas** **- No toque interruptores eléctricos** **- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso** **- Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.** **Para su seguridad** **- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato** **- No coloque la parrilla cerca de muebles de madera que no soporten una temperatura mayor a 75° C**	**- La presión de gas debe ser: Gas L.P.: 2,75 kPa Gas Natural: 1,75 kPa** **- No tener materiales combustibles como gasolina o cualquier líquido inflamable cerca de la parrilla.** **-Este equipo es para uso doméstico exclusivamente.** **-El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.** **-No debe utilizarse como calentador de ambiente**

Diagrama eléctrico (parrillas de 4 y 5 quemadores)